

**Bodegas Hacienda del Carche**  
**TAVS JOVEN 2010**  
 D.O. Jumilla, Espanha



UVAS: 80% Monastrell e 20% Syrah

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: É feita uma seleção das uvas no campo e a colheita é manual. Em seguida, faz-se a meceração a frio durante 2 a 3 semanas. A fermentação é feita em tanques de aço inoxidável com temperatura não superior a 25°C.

COMENTÁRIOS: Uma excelente expressão da variedade Monastrell em perfeita harmonia com a Syrah. Aromas intensos de frutas vermelhas e pretas (ameixa, amora, framboesa). Na boca exibe boa acidez, álcool equilibrado, boa concentração de sabores, persistência e delicioso retro-olfato.

AVALIAÇÕES: PÑ 88

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C

HARMONIZAÇÃO: Boa companhia para carnes grelhadas (maminha e fraldinha), embutidos, queijos tipo gouda e emental, aves, risoto de funghi, cordeiro.



**VINISSIMO**  
 IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)  
 55 11 4195-5554

*Prova da safra 2010, no Encontro de Vinhos – Curitiba, em 09/11/2013.*